

Engelsaugen mit Rahmtäfeli-Caramel

Zutaten für ca. 30 Stück

TEIG

150g Butter, weich
40g Zucker
40g Puderzucker
1 Pr. Salz
1 Vanilleschote, ausgeschabtes Mark
1 Ei, verquirlt
150g Weissmehl
50g Kakaopulver
100g gesalzene Erdnüsse, fein gehackt

FÜLLUNG

150g Rahmtäfeli
0,8dl Vollrahm

UTENSILIEN

Backpapier für das Blech
Zubereitung: ca. 40 Min.
Kühl stellen: ca. 30 Min.
Backen: ca. 15 Min.

TIPPS

- Statt Erdnüssen einfach Kokosraspeln, Haselnüsse oder Mandeln verwenden.
- Meersalz über den noch warmen Caramel streuen.
- Gut verschlossen in einer Dose sind die Guetzli ca. 2 Wochen haltbar.

Zubereitung

TEIG

Butter mit dem Handrührgerät rühren, bis sich Spitzchen bilden. Beide Zucker, Salz, Vanillemark und Ei dazugeben, ca. 4 Min. rühren, bis die Masse hell ist. Mehl und Kakaopulver mischen, dazusieben, kurz verrühren, zu einem Teig zusammenfügen und zu einer Rolle von ca. 30 cm Länge formen. In Folie gewickelt 30 Min. kühl stellen.

FORMEN

Teigrolle in ca. 1 cm breite Stücke schneiden, zu Kugeln formen. Kugeln in gehackten Erdnüssen wälzen. Kugeln mit genügend Abstand auf das vorbereitete Backblech legen, leicht flach drücken. Mit einem Finger, mittig je eine Mulde bis knapp an den Teigboden drücken.

BACKEN

In der Mitte des auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens 12–15 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

FÜLLUNG

Rahmtäfeli mit dem Rahm bei mittlerer Hitze langsam schmelzen und gleichzeitig zerstoßen und rühren, bis eine homogene Masse entsteht. Flüssigen Caramel mit einem Teelöffel in die Vertiefungen verteilen, dabei Caramel auf der Platte warmhalten. Sollte die Masse zu fest werden, ein wenig Rahm daruntermischen.

Servieren und mit Freude genießen.